

- Voorzien van 2 handvaten voor een **veilige grip en hantering**.
- Plaats de UltraPro steeds op 5 cm van de oven- en microgolfovenwanden. Op die manier kan de lucht goed circuleren en is je gerecht sneller gaar.
- Wacht altijd tot de oven voldoende voorverwarmd is alvorens je de UltraPro in de oven plaatst. In bepaalde ovens worden alle warmte-elementen, waaronder de grill, ingeschakeld om de gewenste temperatuur te bekomen. Hierdoor zou je product onherstelbaar beschadigd kunnen raken.
- Laat 5 min rusten na de baktijd zodat de warmte zich goed kan verspreiden. Wanneer je het deksel verwijdert, draai het dan van je weg zodat de stoom weg van jou kan ontsnappen.
- Let op: de UltraPro Ovaal 5 l is niet geschikt voor alle microgolfovens vanwege zijn groot formaat.
- Gebruik steeds **ovenwanten** om de UltraPro uit de oven of microgolfoven te nemen. Reinig het product na gebruik met warm water en zeepsop om eventuele restanten te verwijderen. Gebruik geen schuursponzen of schurende reinigingsmiddelen. Idealiter gebruik je de **Microvezel UltraPro** voor het grondig reinigen van jouw UltraPro.



- **Mixen, hakken, fijnstampen, verbrijzelen, verpulveren**, ze kunnen alles! Van kleine tot grote ingrediënten of hoeveelheden, kruiden, groenten of fruit ...
- **Trekmechanisme** met **intrekbaar trekkoord** waar zeer weinig kracht voor nodig is. De deksels kunnen op de basis vergrendeld worden voor een veilig gebruik.
- **3 Lemmeten**, wat ook betekent, 3 keer efficiënter, 3 keer sneller en minder inspanning.
- **Antislip basis** voor een goede stabiliteit op het werkblad.
- Zeer **gemakkelijk** en **milieuvriendelijk gebruik**, vormen een geweldig alternatief voor elektrische keukenrobots.
- De SuperSonic Chopper Medium en Large bevatten ook **een klopper** voor het maken van emulsies.
- Het trekmechanisme en de lemmeten zijn niet geschikt voor de vaatwasmachine.

Tupperware
NO TIME TO WASTE

ECO TIPS

- Bespaar water door met één enkel product je gerechten en ingrediënten in te vriezen, te koken en te bewaren, je vermindert het afwassen.
- Gebruik minder energie en elektriciteit: de kooktijden worden korter dankzij het materiaal van de UltraPro, de inhoud warmt op en kookt sneller dan in glazen of gietijzeren schalen. Je bespaart elektriciteit door je oven en microgolfoven minder lang te gebruiken.



Dimensies

SuperSonic Chopper Small
ø 10,8 x 9,2 cm h / 300 ml

SuperSonic Chopper Medium
ø 10,8 x 15,3 cm h / 730 ml

SuperSonic Chopper Large
ø 15,6 x 19,5 cm h / 1,35 l

SUPERSONIC CHOPPER SMALL & MEDIUM

- **SMALL:** ideaal voor het **mixen** en **fijnhakken** van **kleine ingrediënten** of **kleine hoeveelheden** zoals kruiden, knoflook, sjalotten, augurken, fruit (appels, kersen, abrikozen) en gedroogde vruchten (noten, hazelnoten, pistachenoten ...).
- **MEDIUM:** perfect voor het **hakken**, **mengen** en **emulgeren** van verschillende soorten voedingsmiddelen. Marinades, sauzen, mayonaise, omeletten, smoothies, milkshakes, pureren van groenten en fruit voor coulis, compote of puree ...
- Bestaat uit **4 onderdelen**:
 - ① Basis;
 - ② Inzet met 3 lemmeten, de **2 bovenste lemmeten** zijn naar beneden gebogen om de ingrediënten beter naar beneden te duwen zodat ze nog beter in contact komen met de lemmeten en dus nog sneller heel fijngehakt worden;
 - ③ Het binnenste gedeelte van het deksel;
 - ④ En het buitenste gedeelte van het deksel met trekkoord.



- Vernieuwd deksel met een **knopje om gemakkelijk te openen** (met één druk op de knop) om het deksel grondig te kunnen reinigen.



- Er is ook een **flexibel wit deksel** (26002150364) beschikbaar als los stuk om de bereidingen in de koelkast te bewaren.
- Het deksel heeft **geen rand** meer waardoor de ingrediënten niet meer kunnen blijven vastzitten en het nóg gemakkelijker is om schoon te maken.



SUPERSONIC CHOPPER LARGE

- Superhandig voor het **fijnhakken**, **mengen** en **emulgeren** van bereidingen **voor het hele gezin**.
- Het mechanisme en de vorm van de lemmeten zorgen voor een **ongezien resultaat**.
- Uitgerust met een verwijderbare **antislipping** voor een optimale stabiliteit tijdens gebruik.
- Doorzichtige basis met **maataanduidingen** om de 100 ml tot 1,2 l met een **maximale vullijn** op 800 ml.
- Voorzien van een **trechter** met een inhoud van 50 ml met maataanduidingen van 15 ml, 30 ml, 50 ml. De trechter heeft 2 standen: "gesloten" om af te meten en "open" om te gieten.
- **Uitgerust met een houder met 3 lemmeten**:
 - Voor het **fijnhakken** van: rauwe en gekookte vis (max. 200 g) en rauw vlees (max. 100 g) en gekookt vlees (max. 200 g). Maak hiermee: taboulé, vullingen, gehaktbrood, tartaar, rillettes ...
 - Voor het **pureren** van: rauw of gekookt fruit en groenten ... Maak hiermee: puree, coulis, compote, milkshake, smoothie, gazpacho ...
 - Voor het **vermalen** van: gedroogd fruit, toasts, koekjes, droog brood ... Maak hiermee: paneermeel, brioches, koekjes ...
 - Voor het **mixen** van: deeg voor taarten, gebak, crumbles, muffins ...
- **Uitgerust met een klopper**:
 - Voor het **emulgeren** van: sauzen, marinades, mayonaise ...
 - Voor het **mengen** van: beslag voor gebak zoals pannenkoeken, blini's, madeleines, flan ...
- Er is ook een **flexibel wit deksel (26054020040)** beschikbaar als los stuk om de bereidingen in de koelkast te bewaren.



HOE WERKT HET?

1. Plaats voorzichtig de **inzet met 3 lemmeten** op de centrale as van de basis.
2. Snij de ingrediënten in kleine stukken van 1 à 2 cm en doe ze in de basis. **Vul de basis** voor 2/3e voor een optimaal snijresultaat. **Plaats het deksel op de basis**, draai volgens de wijzers van de klok totdat het deksel vastklikt (bajonetsluiting).
Voor de SuperSonic Chopper Large: draai aan het soepele klepje, plaats de trechter in de gesloten positie om de gewenste hoeveelheid af te meten en draai de trechter open om de vloeistof in de basis te laten lopen.
3. Houd met één hand het deksel vast en **trek met de andere hand met snelle bewegingen aan het trekkoord**. De antislipring zorgt voor een goede stabiliteit op het werkblad.
4. Schud na enkele trekbewegingen om de **ingrediënten te hergroeperen**, plaats opnieuw op het werkblad en blijf trekken aan het trekkoord totdat je het gewenste resultaat hebt.
5. Wanneer je klaar bent, haal het deksel eraf door tegen de wijzers van de klok in te draaien. Verwijder voorzichtig de lemmeten alvorens de gehakte ingrediënten te recupereren.
6. Geniet van de vers gesneden ingrediënten.

Resultaat na 2 trekbewegingen



Resultaat na 5 trekbewegingen



VOORZORGSMAATREGELEN

- De Lemmeten zijn zeer scherp, hanteer ze met de grootste voorzichtigheid en bewaar ze buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik deze Collectie niet om ijs fijn te hakken, dit kan de Lemmeten onherstelbaar beschadigen.
- Het deksel is **uit elkaar** te halen voor een grondige reiniging:
 - ① Druk op de rode knop
 - ② Draai het bovenste deel van het deksel los met je andere hand.
- Zorg ervoor dat de bovenkant van het deksel altijd volledig droog is, alvorens deze weer op de onderkant van het deksel te monteren.
- Indien de lemmeten vast zitten, forceer dan niet. Schud even de SuperSonic Chopper, en de ingrediënten zullen vanzelf los komen.
- Verwijder steeds de lemmeten of de klopper voor het uitgieten.
- Begin steeds met het fijnhakken van de **vaste** etenswaren en voeg vervolgens de **vloeistoffen** toe.
- Om te vermijden dat je tafel of werkblad vuil wordt, kan je de Lemmeten na gebruik op het zeshoekige uitsteeksel aan de binnenkant van het deksel plaatsen.

